Agriland vous informe : nouveautés, recettes, démonstrations, voyages, découvrez tout un monde de services autour de vos produits Agrimontana et Domori pour pâtissiers, chocolatiers et glaciers.

le petit journal agriland

© fotolia.com

Lettre d'information - Décembre 2012

#20

Au sommaire :

SAVOIR-FAIRE DOMORI
Les 72% p.2
FOCUS PRODUIT AGRIMONTANA
Les Pralinés
La Pâte d'amande p.2
APPLICATIONS
Moulage et Fritures de Pâques p.3
DE SAISON
Le marron glacé p.3
SAVOIR-FAIRE
Il Gelato Agrimontana p.4
ANNIVERSAIRE
Agrimontana fête ses 40 ans ! p.5
NOUVELLE ORIGINE
Domori : zoom sur Morogoro p.5
APPLICATIONS
Le Whole Book de Domori N°3 p.6

AGRILAND, Inspirateur de créations GOURMANDES : Les TEMPS FORTS de 2012

Toute l'équipe d'Agriland vous remercie de votre fidélité et vous souhaite une excellente année 2013, pleine de succès, de nouvelles recettes et de clients heureux.

Agriland, distributeur exclusif agrimontana DOMORI

SAVOIR-FAIRE DOMORI

Les 72% : une NOUVELLE GAMME de 4 origines

Les 72% : Nouvelle gamme de 4 origines disponibles pour ganache, mousse, biscuit, crémeux et aussi tablettes, enrobage, moulage ! :

- **Arriba Nacional de l'Equateur,** avec des touches de Noisette, banane et agrumes,
- **Apurimac du Pérou,** avec des saveurs de fleurs, caramel et crème de lait,
- **Sambirano de Madagascar,** avec des touches de fruits rouges accompagnées d'une agréable acidité,
- **Sur Del Lago du Venezuela,** touche d'amande et de café. Très fin, persistant et rond en bouche.

Ces 4 origines sont, comme tous les produits Domori, fabriquées exclusivement avec des fèves aromatiques fines, criollos, trinitario et Arriba Nacional.

Pour plus d'informations, contactez votre commercial.

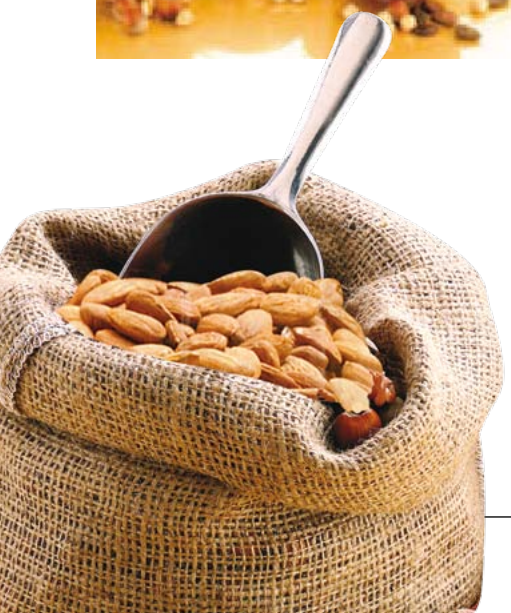
FOCUS PRODUIT AGRIMONTANA

Les Pralinés

Vos œufs et spécialités de Pâques fourrés pralinés

Fruit du savoir faire AGRIMONTANA qui détient la filière des Noisettes du Piémont IGP et des Amandes de Sicile, une nouvelle gamme de pralinés vous est proposée. Noisette ou Noisette/Amande, 60% lisses et Noisette ou Amande 50% à l'ancienne. Recette exclusive respectant l'éthique Agrimontana : qualité des fruits IGP Piémont et Sicile, cuisson respectant les arômes du fruit, et la tradition du praliné.

La Pâte d'amande "Marzipan"



Vos œufs et spécialités de Pâques fourrés pâte d'amande "marzipan".

Recette naturelle, composée d'amandes Italienne et sucre, sans agents conservateurs. Matière première facile à utiliser en chocolaterie pour réaliser des intérieurs de bonbons rapide et délicieux, utilisation également en garniture de macaron.

Conditionnement sous vide en pains de 2,5 kg permettant un usage très rationnel, et présenté en carton de 10 kg.

APPLICATIONS

Moulage et Fritures de PÂQUES

Pour toutes vos utilisations à Pâques, nous vous recommandons notre couverture Arriba. Fabriquée exclusivement à partir de cacaos Arriba de l'Equateur, cacao dit « Nacional », le plus haut des quatre niveaux de qualité.

L'organoleptique de ce chocolat présente un goût frais et délicat avec des touches de noisette, banane et agrume. Déclinée en chocolat noir 72%, 62%, 56% et en chocolat lait 36%.

Ces couvertures sont disponibles en pastilles, en sacs de 5 kilos refermables et sont en action fidélisation pour Pâques.

Vos commerciaux ainsi que leurs assistantes Marie ou Carine sont disponibles pour vous renseigner, au 06 77 12 34 25 ou agriland@agriland.mc

DE SAISON

LE MARRON : c'est bientôt la saison !

Agriland met à votre disposition des outils pour valoriser le « Caviar de la Confiserie » qu'est le Marron Glacé !

À votre disposition pour présenter vos Marrons :

- Présentoir dôme,
- 2 candissoires
- Poster

Dès le début de l'automne prenez le soin de mettre en avant ce produit qui valorise vos vitrines et qui est encore trop méconnu des plus jeunes consommateurs.

AGRIMONTANA vous propose des crus provenant des meilleurs lieux de récolte : Cru Val Susa (Turin), Val Calore (Naples).

Un bon marron passe par un process d'épluchage à la vapeur, un confisage sans SO2 (sans anhydride sulfureux), un Marron pas trop vanillé, sans colorants, ni conservateurs.

Agriland reste le distributeur exclusif de l'Azienda Agrimontana S.p.A devenue rapidement **le leader dans le marché du Marron** et Fruits confits en Italie, certifié qualité UNI EN ISO 9001- 2000 et 14001-96.

SAVOIR-FAIRE

Étapes de fabrication d'une glace

+85°C	pasteurisation
+4°C	maturation
-6/-10°C	glaçage sanglage
-20/-40°C	surgélation
-18°C	conservation
-10/-14°C	consommation

Il Gelato AGRIMONTANA

LES BASES : mélanges d'ingrédients naturels pour glace.

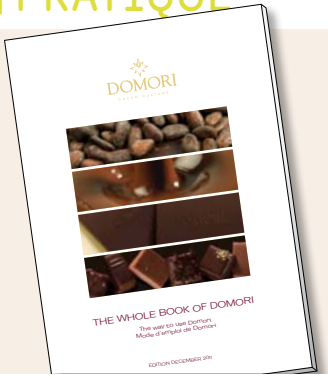
Voici enfin des produits à utiliser en tant que matière première pour la production d'une véritable glace artisanale :
Pour des glaces moins froides, moins grasses et moins sucrées.

AGRIMONTANA propose certains produits techniques, composés d'ingrédients absolument naturels et sans mono et glycérides d'acides gras.

- **Neutre 5**
- **Bases 50** (crème et fruit)
- **Easy Weight** (bases complètes crème et fruit « Poids facile »)
- **Quick Weight** (base complète à travailler au lait frais).

choix d'une base	professionnels visés	composition	mise en œuvre
NEUTRO 5	gros volumes sans modification des recettes	DEXTROSE ÉPAISSISSANTS : farine de graines de caroube, gomme de xanthane, gomme de guar ÉMULSIFIANT : lécithine (soja)	**identique à un stabilisant classique** incorporation à 10% du poids du sucre
BASE 50	équipés de pasteurisateur	DEXTROSE FIBRES VÉGÉTALES sirop de glucose déhydraté FRUCTOSE épaississants	**facilité de mise en œuvre pour des petits volumes** mélangés aux ingrédients secs
EASY WEIGHT	sans pateurisateur mise en œuvre « facile & rapide » avec eau chaude	SUCRE sirop de glucose déshydraté FIBRES VÉGÉTALES dextrose FRUCTOSE épaississants	**idéal pour une utilisation avec peu de pesées** pas de maturation nécessaire d'un point de vue technologique

PRATIQUE



Les fiches techniques sont à votre disposition sur le site **agriland@agriland.mc**

Le cahier DOMORI **« THE WHOLE BOOK OF DOMORI »** vous permet de retrouver toutes les recettes des plus classiques aux spécialités.

En restauration à votre disposition des recettes de base pour Pacojet.

ANNIVERSAIRE

AGRIMONTANA fête ses 40 ans !

Le *BEST OF :* 11 Chefs, 17 recettes : Petits gâteaux, Entremets, Bûches, Macarons, Galette, Cake, Bonbons de chocolat, Glace…

Ce Best Of est un cahier de tendance conçu et réalisé afin de vous permettre de préparer la rentrée d'automne et vos fêtes de Noël avec des recettes classiques mais innovantes.

Vous souhaitez accéder au *Best Of*, demandez à votre représentant !

La Tarte Diva (version 2012) - Chocolat Marron à la Liqueur de Noix par Lionel LALLEMENT, Meilleur Ouvrier de France, avec la collaboration de son assistant Arnaud MACÉ.
COMPOSITION
1- Pâte sucrée
2- Biscuit chocolat sans farine
3- Crémeux chocolat
4- Chantilly marron à la liqueur de noix
Débris de marrons
Glaçage chocolat

NOUVELLE ORIGINE

DOMORI : zoom sur MOROGORO

MOROGORO, Origine Tanzanie couvertures dernières nées à la gamme.

MOROGORO complète parfaitement la gamme DOMORI.

C'est un Trinitario avec le goût typique du cacao tout en n'ayant pas les défauts du Forastero (acidité, amertume, astringence…).

Son profil aromatique est unique et bien adapté au chocolat noir.

- **100%, 68% et 56% notes boisées et de châtaignes**
- **Lait 38% notes primaires de cacao**

5 Recettes exclusives de Bonbons de Chocolat par Jean Paul HEVIN et Christian VAUTIER disponibles par e-mail pour toute commande de 30 Kg de couvertures Morogoro assorties*

Découvrez les profils aromatiques Morogoro pour vos enrobages Bonbons et toutes vos recettes.

- **Noir Morogoro 100%** - Réf.00914
- **Noir Morogoro 68%** - Réf.00915
- **Noir Morogoro 56%** - Réf.00916
- **Lait Morogoro 38 %** - Réf.00917

Recettes issues du Best Of des 40 ans d'Agrimontana

APPLICATIONS

LE WHOLE BOOK de DOMORI, version N°3

Un livret à la disposition des artisans : Mode d'emploi.

Il est composé des bases équilibrées, essentielles à la Pâtisserie et à la Chocolaterie : Pâtes, Biscuits, Crémeux, Ganaches... destinés à utiliser la gamme professionnelle AGRIMONTANA et DOMORI dans des conditions optimales.

APPLICATIONS

CHOCOLAT UTILISÉ CHOCOLATE USED	CRÈME LIQUIDE SINGLE CREAM	SUCRE INVERTI	SORBITOL	POIDS DE CHOCOLAT CHOCOLATE WEIGHT	BEURRE BUTTER
DOMORI NOIR 100 % DOMORI DARK 100 %	480 g + 195 g sucre 480 g + 195 g sugar	120 g	45 g	500 g	60 gr
DOMORI NOIR 75 % DOMORI DARK 75 %	480 g	150 g	45 g	645 g	80 g
DOMORI NOIR 72 % DOMORI DARK 72 %	480 g	120 g	40 g	700 g	60 g
DOMORI NOIR 68 % DOMORI DARK 68 %	490 g	90 g	30 g	730 g	60 g
DOMORI NOIR 62 % DOMORI DARK 62 %	490 g	90 g	30 g	730 g	60 g
DOMORI NOIR 56 % DOMORI DARK 56 %	470 g	80 g	20 g	780 g	50 g
DOMORI LAIT 50 % DOMORI MILK 50 %	420 g	80 g	20 g	830 g	50 g
DOMORI LAIT 38 % DOMORI MILK 38 %	320 g	70 g	30 g	960 g	20 g
DOMORI LAIT 36 % DOMORI MILK 36 %	320 g	70 g	30 g	960 g	20 g
DOMORI LAIT 51 % DOMORI MILK 51 %	430 g	80 g	20 g	820 g	50 g
CHOCOLAT BLANC WHITE CHOCOLATE	370 g	50 g	-	950 g	30 g

Ce livret « Le Whole Book » ou « les Fondamentaux » s'est enrichi de la nouvelle Origine Tanzanie, MOROGORO :

- 100%, 68% et 56% notes boisées et de Châtaigne,
- Lait 38% notes primaires de cacao

Avec une personnalité intense, la couverture Morogoro est idéale pour tout type d'utilisation.

*Contact : Marie ou Carine au 06 77 12 34 25 ou par mail agriland@agriland.mc